



**DOMAINES  
VINSMOSELLE**  
LUXEMBOURG

**Edition 2**  
Hiver 2025



SHARING *Festive* MOMENTS



Château  
EDMOND  
DE LA  
FONTAINE  
LUXEMBOURG

2022



PINOT  
NOIR  
Rouge

*Cuvée Réserve  
Élevée en barrique*

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
MOSELLE LUXEMBOURGEOISE



Le chef étoilé Julien Lucas de la Villa de Camille et Julien marie la chaleur du piment rouge avec la douceur de la fève de tonka. « Le bœuf Angus est quant à lui glacé avec du jus de tomate et snacké sur le barbecue. » Pour accompagner ce plat, le Pinot Noir Château Edmond de la Fontaine, Millésime 2022, a été une évidence. « Ses notes chocolatées se marient parfaitement avec les fèves de tonka et m'ont inspiré pour ajouter la note épicée du piment rouge, qui donnera de la chaleur à un repas de Noël. » Le choix de la marque Château Edmond de la Fontaine, nommé ainsi d'après le poète luxembourgeois du même nom qui a séjourné au château de Stadtbredimus (siège de Domaines Vinsmoselle), était aussi un beau clin d'œil à faire pour Julien Lucas. « Un chef recherche lui aussi la poésie dans ses plats, en alliant les bonnes saveurs dans l'assiette avec l'accord du bon vin. »

Recette Julien Lucas / La villa de Camille et Julien /  
Photos Marc Dostert

## BŒUF PIMENT ROUGE & FÈVES DE TONKA

👤 4 PERSONNES

🕒 1 HEURE

### Pour la viande

- 400 g de faux-filet de bœuf

### Pour les pickles d'oignons

- 50 g d'oignons blancs grelots
- 100 g de vinaigre d'alcool blanc
- 50 g de sucre
- 50 cl d'eau

### Le faux-filet de bœuf

- 1 Snacker le faux-filet de bœuf au barbecue (ou à la poêle) jusqu'à ce qu'il soit saignant.

### Les pickles d'oignons

- 1 Éplucher puis tailler les oignons grelots en deux. Séparer les pétales qui composent l'oignon et réserver dans un contenant approprié.
- 2 Porter à ébullition l'eau avec le vinaigre et le sucre. Retirer du feu puis verser sur les pétales d'oignons. Laisser refroidir.

### La mayonnaise au piment

- 1 Réaliser une mayonnaise en mélangeant le jaune d'œuf avec la moutarde puis ajouter petit à petit l'huile de tournesol. Terminer par assaisonner avec du sel et du poivre ainsi que de la poudre de piment rouge à votre convenance.

### Les gnocchis de pommes de terre

- 1 Faire cuire les pommes de terre au four dans de l'aluminium. Une fois cuites, les éplucher et passer la pulpe au tamis fin.

### Pour la mayonnaise au piment

- 1 jaune d'œuf
- 5 g de moutarde forte
- 5 g de poudre de piment rouge
- 250 ml d'huile de tournesol

### Pour les gnocchis de pommes de terre

- 500 g de pommes de terre
- 50 g de beurre

- 2 fèves de tonka
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf

### Pour la mousse de pommes de terre au barbecue

- 1 kg de pommes de terre
- 500 ml de crème à 30 % de matière grasse

Ajouter le beurre et les œufs puis assaisonner avec du sel. Former un boudin puis tailler les gnocchi. Les plonger dans une eau frémissante salée. Ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.

### La mousse de pommes de terre au barbecue

- 1 Emballer les pommes de terre dans de l'aluminium puis les faire cuire dans la braise d'un barbecue. Une fois cuites, les éplucher et les disposer dans un récipient. Faire chauffer la crème puis verser sur les pommes de terre. Mixer le tout et passer la préparation au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement puis disposer dans un siphon et gazer deux fois.

### La finition

- 1 Incorporer sur les pétales d'oignons la mayonnaise, couper le faux-filet en tranches épaisses et, dans un bol à part, ajouter les gnocchis, râper les fèves de tonka par-dessus et ajouter pour finir la mousse de pommes de terre.

---

Recette publiée initialement dans le magazine *Divin - KACHEN*, Hiver 2024.

---



# FROMAGES ET VINS - LE PLATEAU IDÉAL

## BON À SAVOIR

- Sortez le fromage du réfrigérateur et laissez reposer deux heures à température ambiante avant la dégustation.
- Le fromage se conserve dans le bas du frigo, idéalement sous cloche ou dans le papier dans lequel le fromager l'a emballé (il s'agit d'un papier spécial qui conserve les arômes et l'humidité).
- Utilisez différentes sortes de couteaux pour les fromages : fil à beurre pour les pâtes persillées, couteau à lame large pour les pâtes dures, couteau à trous pour les pâtes molles.
- Un fromage à la truffe doit se déguster à la fin du repas.

## LE CHOIX DU PAIN

Chaque fromage peut être associé à un pain différent.

- Le pain aux noisettes ou aux noix se marie parfaitement avec des tommes de brebis ou de chèvre.
- Un pain aux figues se choisit pour les pâtes persillées comme le roquefort.
- On opte pour une baguette croustillante pour des fromages à pâte molle à croûte fleurie.
- Le pain passe-partout ? Le pain de campagne au levain.

*Article publié initialement dans le magazine Divin - KACHEN, Hiver 2024.*

### KÉIS & WÄIN DUDELANGE

Vous trouverez ces fromages ainsi que les vins qui les accompagnent chez Kéis & Wäin à Dudelange, le magasin en partenariat avec Domaines Vinsmoselle et Formaticus.

### KÉIS & WÄIN

2 PLACE AM DUERF  
L-3436 DUDELANGE

# FAIR'N GREEN, PLUS QU'UN LABEL : UNE PROMESSE POUR L'HOMME, LA NATURE ET LE CLIMAT

Chez Domaines Vinsmoselle, la vigne se conjugue désormais avec durabilité.



Pionniers au Luxembourg, nous sommes les premiers à décrocher le label FAIR'N GREEN, symbole d'une viticulture qui allie exigence, respect et vision d'avenir. Ce n'est pas seulement une récompense : c'est la confirmation que nos vins portent en eux bien plus qu'un savoir-faire, ils incarnent un véritable engagement.

Dans un monde en pleine mutation, nous avons choisi d'agir. Réduire les intrants, préserver la biodiversité, miser sur les énergies renouvelables : chaque geste compte. Même nos bouteilles témoignent de cette volonté, débarrassées de leurs capsules en étain et plastique, permettant d'économiser près d'une tonne de déchets chaque année. Derrière chaque décision se cache une conviction : la qualité d'un vin se mesure aussi à l'empreinte qu'il laisse sur notre planète.

Mais la durabilité, chez nous, dépasse l'écologie. Elle s'enracine dans l'humain. Domaines Vinsmoselle, ce sont 150 familles de vigneronnes, unies par une histoire commune et tournées vers l'avenir. Les soutenir, défendre des pra-

tiques équitables et offrir un cadre pérenne à leur travail, c'est affirmer que l'excellence viticole ne peut exister sans justice sociale.

FAIR'N GREEN n'est pas un label comme les autres. C'est une association créée par des vigneronnes pour des vigneronnes, qui nous accompagne pas à pas, avec des conseils adaptés et une vision partagée. Grâce à ce partenariat, nous pouvons avancer plus sereinement et communiquer en toute transparence sur ce qui nous anime : une viticulture responsable, tournée vers demain.

Produire du vin ne se résume pas à remplir une bouteille. C'est un acte de responsabilité, un engagement à léguer aux générations futures un patrimoine vivant, respectueux de l'Homme, de la nature et du climat. Chez Domaines Vinsmoselle, chaque vendange, chaque cuvée est une promesse : celle d'un avenir meilleur, pour nos clients, notre coopérative et notre planète.

## LE BILAN :

### Après la certification

- **Plus d'énergie solaire** : 475 kWp supplémentaires installés à Wellenstein depuis l'été 2024, couvrant notre autoconsommation et alimentant le réseau.
- **Capsules supprimées** : fin des capsules en étain et plastique, soit près d'une tonne de déchets évités chaque année.
- **Cartons écoresponsables** : tous nos emballages passent progressivement au carton brun recyclé, avec une impression minimale pour réduire l'impact.
- **Vignes préservées** : de nouvelles méthodes de traitement, élaborées avec notre conseiller viticole, permettent une culture plus douce et durable.



# POLL-FABAIRE

CRÉMANT DE LUXEMBOURG



## SHARING MOMENTS

Crémants POLL-FABAIRE

Quality Crémants exclusively grown and produced in Luxembourg's Moselle region since 1991

[pollfabaire.lu](http://pollfabaire.lu) @ [pollfabaire](https://www.instagram.com/pollfabaire)

# DES COFFRETS CADEAUX QUI FONT DE CHAQUE OCCASION UNE FÊTE

Qu'il s'agisse des fêtes de fin d'année, d'un anniversaire, d'une réussite à célébrer ou simplement d'un moment de partage, toutes les occasions sont bonnes pour faire plaisir à nos proches. Et quoi de plus élégant qu'une bouteille à savourer ensemble autour d'un bon repas ? Nos coffrets séduiront à coup sûr tous les amateurs de vin – le plus difficile restera encore de choisir.



## ► COFFRET CRÉMANT 1 BOUTEILLE

Cuvée Brut 37,5 cl	7,75 €	N° Art. 50093001
Cuvée Brut 75 cl	10,50 €	N° Art. 50097001
Cuvée Brut 150 cl	26,70 €	N° Art. 50029001
Cuvée Brut 300 cl	75,80 €	N° Art. 5002A001

## COFFRET CRÉMANT PICCOLOS

Assortiment 20 cl 23,40 € N° Art. 50092701  
2 bouteilles de Crémant de chaque Cuvée en format Piccolo : Brut , Demi-sec et Rosé.





### ► COFFRET DREAM

Assortiment 75 cl      39,95 €      N° Art. 50097004  
 2 bouteilles de Crémant Cuvée Brut Médaille d'Or  
 avec 2 verres à Crémant "Dream".

### COFFRET BULLES D'EXCELLENCE

Assortiment 75 cl      39,90 €      N° Art. 50097801  
 Sélection de Crémants Médaille d'Or :  
 Cuvée Extra-Brut, Cuvée Brut, Cuvée Pinot Noir.



### ► COFFRET CULT

Cuvée CULT 75 cl      24,25 €      N° Art. 50097003  
 1 bouteille de Crémant Cuvée CULT Brut dans son  
 coffret unique.



### ▼ ECRIN CULT

Cuvée CULT 150 cl    57,30 €    N° Art. 50029095  
1 magnum de Crémant Cuvée CULT Brut dans son écrin de soie.

### SAC RÉFRIGÉRANT

Cuvée Chardonnay 75 cl    19,95 €    N° Art. 50097014  
Une bouteille de Crémant Cuvée Chardonnay Brut dans son sac réfrigérant "Pulltex" lui permettant de rester au frais pendant toute votre dégustation.





# VIGNUM

A Domaines Vinsmoselle brand.

[vinsmoselle.lu](http://vinsmoselle.lu)





### ► COFFRET CRÉMANT VIGNUM

Cuvée Brut 75 cl      29,95 €      N° Art. 50097015  
 1 bouteille de Crémant VIGNUM dans son coffret unique.

### COFFRET MAGNUM VIGNUM

Pinot Blanc 150 cl      39,35 €      N° Art. 24099196  
 Pinot Gris 150 cl      41,50 €      N° Art. 25099496  
 Riesling 150 cl      41,50 €      N° Art. 26099196



### ► VIN DE PAILLE

Auxerrois 37,5 cl - 2020      48,85 €      N° Art. 23053050  
 Riesling 37,5 cl - 2021      51,40 €      N° Art. 26053150  
 Gewürzt 37,5 cl - 2019      52,60 €      N° Art. 27053920  
 Étui contenant une bouteille de vin de paille, selon le cépage de son choix.



▶ **COFFRET DÉCOUVERTE TERROIR  
3 BOUTEILLES**

Assortiment Pinot Gris 58,50 € N° Art. 20097097  
75 cl

Assortiment Riesling 58,50 € N° Art. 20097095  
75 cl

Coffret comprenant un assortiment de 3 bouteilles de Grands Premiers Crus : Pinot Gris ou de Riesling pour découvrir le terroir de la Moselle luxembourgeoise.

**COFFRET DÉCOUVERTE TERROIR  
6 BOUTEILLES**

Assortiment Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois, Riesling 75 cl 85,80 € N° Art. 20097008

Coffret comprenant un assortiment de 6 bouteilles de Grands Premiers Crus : Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois, Riesling pour un voyage au cœur du terroir de la Moselle luxembourgeoise.





## ► COFFRET MAGNUM CHÂTEAU EDMOND DE LA FONTAINE

Pinot Noir 150 cl      34,60 €      N° Art. 24129265  
 1 magnum de Pinot Noir Château Edmond de la Fontaine dans son coffret bois.

## COFFRET 4 ACCESSOIRES

Pinot Noir 75 cl      32,50 €      N° Art. 20097961  
 Coffret Pinot Noir avec ses 4 accessoires sommelier : collier de Bacchus, bec verseur aérateur, bouchon universel, couteau sommelier.



## ► COFFRET TRILOGIE

Assortiment Pinot Noir      39,90 €      N° Art. 20097610  
 75 cl  
 Assortiment Grands Premiers Crus      44,50 €      N° Art. 20097092  
 75 cl

Coffret comprenant un assortiment de 3 bouteilles de Pinot Noir : Pinot Noir vinifié Blanc, Pinot Noir Rosé, Pinot Noir Rouge ou de Grands Premiers Crus pour découvrir le terroir de la Moselle luxembourgeoise.



## ► COFFRET CUVÉE JONGWËNZER

Cuvée Jongwënzer 75 cl 21,40 € N° Art. 50097033

A offrir ou à s'offrir, une bouteille de Crémant Cuvée Jongwënzer, soigneusement sélectionnée par les jeunes vigneron des Domaines Vinsmoselle. Présentée dans son coffret cadeau raffiné, c'est la promesse d'un moment pétillant, authentique et plein de fraîcheur.

## COFFRET JONGWËNZER

Assortiment de vins 55,25 € N° Art. 20097083  
75 cl

Coffret comprenant un assortiment exclusif de 4 bouteilles de Grands Premiers Crus soigneusement sélectionnées par les Jongwënzer, la nouvelle génération de vignerons passionnés des Domaines Vinsmoselle. Dans ce coffret, retrouvez :

1 Auxerrois, 1 Miselerblimmchen, 1 Pinot Gris, 1 Riesling.





## ► COFFRET 1, 2 OU 3 BOUTEILLES

Coffret carton 1 bouteille 1,95 €

Coffret carton 2 bouteilles 3,95 €

Coffret carton 3 bouteilles 4,75 €

Composez votre coffret de 1, 2 ou 3 bouteilles parmi nos Premiers et Grands Premiers Crus. Prix selon sélection – à vous de créer l'assortiment qui vous ressemble !

## ◀ COFFRET VINS MOELLEUX OU COFFRET SANS ALCOOL

Assortiment de vins moelleux 75 cl 29,95 € N° Art. 20097997

Assortiment de vins mousseux sans alcool 75 cl 27,30 € N° Art. 20097096

Deux coffrets, deux expériences :  
Moelleux d'exception – Pinot Gris et Gewürztraminer  
Grands Premiers Crus.

Bulles sans alcool – Blanc et Rosé pétillants  
À vous de choisir votre plaisir !



## La vie en rosé

Notre gamme sans alcool s'agrandit !  
Découvrez nos nouveaux rosés sans alcool.



LES VIGNERONS  
DE DOMAINES VINSMOSELLE

À Domaines Vinmoselle brand.



# DES ÉTIQUETTES PERSONNALISÉES À VOTRE IMAGE

Offrez à vos clients ou collaborateurs un cadeau unique et raffiné : une bouteille de notre Crémant de Luxembourg, élaboré avec soin selon la méthode traditionnelle. Habillée d'une étiquette personnalisée, elle devient un souvenir unique pour célébrer les moments importants.

Que ce soit pour les fêtes de fin d'année ou pour un événement particulier, nous vous proposons une personnalisation élégante de l'étiquette, dans un format défini et simple à réaliser, idéale pour vos attentions ponctuelles.



## 1/ CHOIX DU PRODUIT

Produit	Contenance	Prix unitaire TTC	Minima
Crémant de Luxembourg Cuvée Brut	37,5 cl	5,89 €	12 btl
Crémant de Luxembourg Cuvée Brut	75 cl	8,10 €	6 btl
Crémant de Luxembourg Cuvée Brut	150 cl	25,40 €	1 btl
Crémant de Luxembourg Cuvée Brut	300 cl	68,56 €	1 btl

## 2/ TARIF DES ÉTIQUETTES

### • Pour les bouteilles de 37,5 cl et 75 cl :

> 250 bouteilles	2,50 € / étiquette
< 250 bouteilles	1,50 € / étiquette

### • Pour les bouteilles de 150cl cl et 300 cl :

Quelque soit la quantité	3,50 € / étiquette
--------------------------	--------------------

## 3 / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DE L'ÉTIQUETTE

La dimension de l'étiquette personnalisée varie en fonction de la contenance de la bouteille :

Bouteille 37,5 cl	80 x 55 mm
Bouteille 75 cl	100 x 70 mm
Bouteille 150 cl	120 x 80 mm
Bouteille 300 cl	140 x 90 mm

Votre design doit :

- Comporter 2 mm de bords perdus pour l'impression
- Contenir des polices vectorisées
- Être envoyé au format PDF haute définition

## 4/ TARIF DE CRÉATION PERSONNALISÉE

### Offrez à vos projets une identité unique !

Nous vous proposons un service de création graphique sur-mesure, comprenant deux propositions de maquettes personnalisées afin de choisir celle qui correspond le mieux à vos besoins et à votre image.

- Tarif horaire : 60 € TTC.
- Propositions : 2 maquettes incluses.
- Validation : 1 BAT à signer par le client



## 5/ DÉLAIS DE LIVRAISON

- +/- 4 semaines à partir de la signature du BAT.
- Pour une commande supérieure à 200 € TTC, la livraison au luxembourg est gratuite.
- Un montant forfaitaire de 10 € TTC sera facturé en supplément pour les livraisons inférieures à 200 € TTC.

## 6/ ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE...

Delhaize, Cargolux, Lentz, Raiffeisen, D'Coque, Bistrot Gourmand, Rotary, Chambre Des Métiers, etc.

## 7/ CONTACT

Pour toute demande de renseignement ou devis, veuillez contacter M. Olivier Kop :

E-Mail : [o.kop@vinsmoselle.com](mailto:o.kop@vinsmoselle.com)

# SABLÉS SALÉS AU FROMAGE & AU THYM

Fins, beurrés et subtilement parfumés au thym, ces sablés s'accordent à merveille avec un verre de Pinot Gris, Coteau de Grevenmacher des Domaines Vinsmoselle. Un plaisir simple où fromage et vin jouent à l'unisson – idéal pour des moments conviviaux en automne.

👤 6-8 PERSONNES

🕒 40 MINUTES + REPOS

- 115 g de beurre doux, à température ambiante
- 85 g de pecorino romano râpé
- 1 c. à c. de feuilles de thym frais, finement ciselées
- 1/4 c. à c. de sel
- 1/2 c. à c. de poivre noir moulu
- 180 g de farine
- 1 c. à s. d'eau glacée
- 1 c. à c. de baies roses, écrasées

- 1 Mettre le beurre dans un grand bol et le battre au fouet électrique jusqu'à ce qu'il soit lisse et crémeux.
- 2 Ajouter le fromage, le thym, le sel, le poivre et la farine, puis mélanger juste assez pour incorporer les ingrédients.
- 3 Ajouter l'eau glacée et mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Elle doit rester légèrement friable mais tenir quand on la presse.
- 4 Former un boudin d'environ 4 à 5 cm de diamètre.
- 5 Saupoudrer les baies roses écrasées sur un plan de travail propre et rouler délicatement le boudin dans les épices pour l'enrober légèrement.
- 6 Envelopper la pâte dans du film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes ou toute une nuit.
- 7 Préchauffer le four à 180 °C et tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- 8 Sortir la pâte du réfrigérateur et la couper en tranches d'environ 8 mm d'épaisseur.
- 9 Disposer les tranches sur la plaque préparée et enfourner pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 10 Laisser refroidir sur une grille. Conserver dans une boîte hermétique jusqu'à une semaine. Déguster.



## METS ET VINS

PINOT GRIS, VIN BLANC  
DOMAINES VINSMOSELLE  
COTEAUX DE GREVENMACHER



Scan the QR Code to read  
the english version  
*QR-Code scannen, um  
die deutsche version zu lesen*

